

ACIDE TARTRIQUE

Acide tartrique droit, d'origine vitivinicole - $C_4H_6O_6 = 150,1$
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe,
dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Codex Œnologique International en
vigueur.

Caractéristiques physiques

Aspect: cristaux
Couleur: incolore
Pouvoir rotatoire spécifique (20 g/l) $[\alpha]_{20^\circ C} = +12,5^\circ$ env.
Température de fusion 170°C

Analyses chimiques

Pureté.....	> 99.5 %	Acide oxalique.....	< 100 ppm
Cendres sulfuriques.....	< 0.1 %	Plomb.....	< 2 ppm
Sulfates.....	< 0.1 %	Fer.....	< 10 ppm
Chlorures.....	< 0.1 %	Mercure.....	< 1 ppm
Acide citrique.....	Abs	Arsenic.....	< 3 ppm

Emploi en œnologie

Affranchissement des cuves :

- solution à 20 % dans de l'eau pour l'affranchissement
- Application en 2 couches sur des cuves parfaitement détartrées

Acidifications des moûts et des vins :

- dissolution directement dans le vin pour l'acidification

® **Réglementation C.E** : Se conformer à la législation en vigueur.

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O. - emballage non entamé) : **4 ans après le conditionnement** - Emballage entamé bien refermé : DLU 4 mois

Conditionnement

Sachet de 1 et 5 kg / Sac de 25 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

